

*“ Ricerco la natura e la trasformo nell'intento
di comprenderla e di rappresentarne l'essenza.
Mi piace farlo in modo stuzzicante e giocoso.
La mia cucina vuole essere una passeggiata leggera
in un paesaggio fantastico. Metafisico, surrealista,
iperrealista, ma concreto.
I piatti sono composti da piccoli contenitori
di forma, gusto e colori diversi che si contrastano
e si complementano. Frammenti di natura.
Ogni creazione ha un titolo che rappresenta un'idea
legata alla stagione, ad un fatto di cronaca,
ad un mio pensiero. Ciò è il piatto.
Una visione del tempo che continuamente cambia
ma non cambia.
Buon divertimento!”*

Pietro Leemann



I Nostri Menu per l'Estate

La scelta delle degustazioni è ideale per esplorare i segreti della mia cucina.

Lo "Zenith" ne è l'essenza, è pensato in piccole porzioni, riassunto di tutte le creazioni della stagione. "L'enfasi della natura" e "La scoperta", anche loro molto soddisfacenti, sono composti da una serie di piatti dalla dimensione calibrata a seconda del loro numero di portate. Buona lettura!

La Scoperta

*Nella tradizione del Joia una sequenza leggera
ma soddisfacente di sapori vicini alla natura.*

90,00

La sorgente della vita

Sorella luna

L'ombelico del mondo

Be vegetarian, be happy!

Un dolce a scelta dal nostro menu

L'Enfasi della Natura

*Un grande menu vegetariano di otto portate stuzzicanti, divertenti e stimolanti.
Ogni piatto è una composizione delle idee che più rappresentano la stagione.*

100,00

Di non solo pane vive l'uomo

Solaris

Sincronicità

Sogno di una notte di mezza estate

Relazione privilegiata

Tre formaggi a scelta dal nostro carrello

Fiore in Oriente

Un dolce a scelta dal nostro menu

Zenith

Un gioco di piccoli piatti che si seguono con ritmo, senza un inizio e senza una fine.

Il cibo pensato come veicolo dell'emozione e del ricordo.

Un'occasione per passare spensierati una serata fuori dalla costrizione del tempo.

120,00

Di non solo pane vive l'uomo

Una porta per il paradiso

Sincronicità

Paesaggio interiore

Divertissement pensando all'estate e allo zen

Relazione privilegiata

Sotto una coltre colorata

Assaggio di formaggi dal nostro carrello

Pomo d'oro

Gong

Cinque minuti

È preferibile che questo menu sia scelto dall'insieme dei commensali.

Degustazione di Vini

DALLA NOSTRA CARTA DEI VINI POTETE SEGUIRE LE NOSTRE PROPOSTE A CALICE
CHE SI SPOSANO CON I MENU DEGUSTAZIONE O ANCHE PER I SINGOLI PIATTI SCELTI "À LA CARTE".

Selezione di tre vini nobili e di medio corpo: 25,00
Selezione di tre vini pregiati e di buona struttura: 50,00
Selezione di tre vini preziosi e di annata: 90,00
Selezione di quattro vini preziosi e di annata: 120,00

**Tutti i nostri ingredienti sono di origine biologica, biodinamica o da orti sinergici,
una scelta di gusto, per la salvaguardia del caro pianeta e per la protezione
del nostro paesaggio interiore.**

*I nostri piatti sono preparati senza uova, molti senza frumento e senza latticini.
Ciò non è a discapito del gusto ma per una maggiore leggerezza ed equilibrio del piatto.
È altrettanto importante che il cibo sia buono quanto che ci faccia sentire bene dopo averlo mangiato.*

Vegan 🍏

Piatti senza glutine 🚫

Antipasti

Di non solo pane vive l'uomo

Panzanella con verdure croccanti, pomodoro, prugna e origano, cuore di cannellini profumati al wasabi, letto rinfrescante di zafferano e lampone 🍏

26,00

La sorgente della vita

Hummus di cece di Cicerale, paté di cicerchie, peperone dolce e cumino, foglie di nasturzio, emulsione di rosa canina, blinis di teff e tartufo estivo 🍏 🍷

27,00

Solaris

Terrina di melanzane cotta al barbecue, tapioca ed erbe, salsa di carote e arancia, sorbetto di melone 🍏 🍷

28,00

Una porta per il paradiso

Bianco mangiare di mandorle con insalata ricca di erbe fiori e verdure, noci tostate, avocado, pesto di basilico e basilico giapponese in tempura, fumante sorbetto di sesamo tostato 🍏 🍷

29,00

Zuppe

Sincronicità

Emulsione fresca di pomodori datterini e fragola delicatamente piccante, spuma soffice all'erba cedrina e pioggia di menta, melissa e aneto "ortanti" 🍏 🍷

27,00

Sorella luna

Gazpacho di yogurt e crescenza, fette sottili di cetrioli e rapanelli marinati con "umeboshi", germogli di crescione, briciola di lenticchie tostate e sentore di curcuma 🍷

26,00

Primi Piatti

L'ombelico del mondo

Risotto con finferli, pomodoro e pepe del Sarawak, profumo di rose dal mio giardino 🍏 🍷

28,00

Sogno di una notte di mezza estate

Crespella di mais farcita di funghi porcini e taleggio, salsa di parmigiano, olive e capperi disidratati, emulsione di mandorle e erba cipollina 🍷

29,00

Paesaggio interiore

Tagliatelle di saraceno e verdure servite a temperatura ambiente e condite con olio di pistacchi tostati, tortino di finocchi e spinaci, crema di piselli, il nostro dashi di noci ricco di erbe 🍏 🍷

27,00

Divertissement, pensando all'estate e allo Zen

Raviolo piegato, farcito di melanzane affumicate e origano, emulsione di peperone rosso e yuzu, coste delicatamente piccanti e scorza di agrumi 🍏

29,00

Secondi Piatti

Be vegetarian, be happy!

Le verdure dell'estate, friggirelli, zucchine, melanzana, shitaké, pomodoro cotte a bassa temperatura e a lungo, pomodoro cuore di bue con sale al levistico, chutney di albicocche, aioli di porri 🍏 🍷

34,00

Relazione privilegiata

Melanzana viola al vapore, porcino alla griglia e il nostro tofu in Tandori, "bouquet garni" di verdure ed erbe, peperoni confiti, salsa di Grenoble con limone, capperi e prezzemolo 🍏 🍷

35,00

Sotto una coltre colorata

Passeggiata in quel bosco, con pesto di sedano verde, cuore di zucchine e melissa, fagiolini, cubi di ricotta affumicata, salvia croccante, okra, mirtilli e altre sorprese, nascoste sotto un morbido e gustoso manto impalpabile 🍷

33,00

Anima Mundi

Tortino di fave, piselli, quinoa e ortiche, strati golosi e croccanti con erbe dal nostro orto, sedano verde croccante, melone e lamponi, due salse come nel Magreb 🍏 🍷

33,00

Formaggi à la Carte

DAL TAGLIERE, SELEZIONE DI GRANDI FORMAGGI,
A caglio vegetale e maturati nella cantina sotto roccia nascosta nel bosco dietro casa

Scelta di cinque tipi (100 g)

25,00

Scelta di otto tipi (150 g)

29,00

*(serviti con mostarda di peperoni, miele di fiori,
composta di prugne e timo)*

I fornitori vicini, amici della natura, rispettosi della vita e della nostra salute:

Chiara Onida del Boscasso, Federica Baj e famiglia per Asparagi e patate, L'azienda Agricola Corbari con frutta e verdura, Luca Sala di Cascina Selva per latte, panna e formaggi a caglio vegetale, Gabriele Corti per il buon riso di Cascina Caremma, dai presidi di Slow Food, i prati e i boschi di Giumaglio che da primavera all'autunno mi nutrono di frutti e di idee che sono la sostanza della cucina del Joia. E dal nostro orto sinergico che sta dando grandi soddisfazioni, con erbe aromatiche, insalate e frutti dal gusto unico.

*Tutti i nostri prodotti possono contenere allergeni.
Avvertite il nostro personale comunicando le vostre esigenze alimentari.*

Prodotti che possono provocare allergie o intolleranze

1. *Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
b) maltodestrine a base di grano;
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.*
2. *Uova e prodotti a base di uova.*
3. *Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.*
4. *Arachidi e prodotti a base di arachidi.*
5. *Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato;
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.*
6. *Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattio.*
7. *Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.*
8. *Sedano e prodotti a base di sedano.*
9. *Senape e prodotti a base di senape.*
10. *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.*
11. *Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.*
12. *Lupini e prodotti a base di lupini.*

Dolci

Gong

Storico dolce del Joia, con spuma vaporosa di latte profumata alla vaniglia, frutti di bosco e croccante all'amaretto, salsa di vaniglia e lampone, la nostra composta di mirtillo 🍷

17,00

Salute

Piccola torta crudista di albicocche con sorbetto di fragola e zenzero, emulsione di pesca (senza zucchero aggiunto) 🍷 🍷

17,00

Riquadro

Composizione di frutta estiva con halva di nocciole, crema di buone bucce di carota, biscotto di avena, malto e uvette, polvere di okara di mandorle e caffè (senza zucchero aggiunto) 🍷 🍷

17,00

Macondo

Torta di cioccolato e cocco, con crema di mango siciliano e salsa di menta, gelato di gelso, spuma di mandorle 🍷 🍷

18,00

Cinque minuti

Terrina di cioccolato e frutti rossi, mousse di cioccolato e pasticcera di peperone, stracciatella alla rosa, soffice gianduiotto 🍷 🍷

18,00

Pomo d'oro

Pomodoro, dadolata di verdure, rabarbaro e frutta di stagione, delicatamente sciroppati e speziati, sorbetto al basilico 🍷 🍷

17,00

Per garantire un alto standard igienico, una migliore freschezza e una conservazione ottimale, abbiamo scelto di surgelare velocemente alcuni ingredienti.

Uovo rifatto (uovo apparente)

“Prendete un uovo di gallina, praticate un piccolo foro sul guscio, fate uscire sia il bianco che il giallo, scartate quest’ultimo, aggiungete all’albume rimasto del brodo denso e amalgamate bene il tutto. Riversate il preparato nel guscio, chiudete il foro con un pezzetto di carta e mettete a cuocere al vapore. Quando è cotto togliete il guscio, vi troverete davanti un finto uovo sodo, intero eccezionalmente buono.”

Yuan Mei

Poeta e gastronomo cinese (1716-1798)